

Arimoto Yoko

「ゆでたブロッコリーを、
浅鍋の中で
ザクザクとつぶして
ソースに」

使う道具と
食材



クリステル
浅鍋26cm



クリステル
深鍋24cm



クッキング
バスケット



パスタ・ティレーナ
カサレツェ



ラウデミオ



Jars Tourron パスタボウル(ポレン)

南イタリア風ブロッコリーパスタ

「我が家の定番中の定番パスタ。ゆでたブロッコリーにアンチョビの塩気と旨みを加えただけの簡単なソースですが、クセになるおいしさです。ソースが絡みやすいショートパスタで作ります。深鍋+クッキングバスケットで、ショートパスタと一緒にゆでたブロッコリーを少しずつ浅鍋に移しながら、へらでザクザクとつぶしてソースに。浅鍋は、口が広くて安定しているから、作業しやすいのがいいですね」



教えてくださったのは

有元葉子さん

Arimoto Yoko

ありもと・ようこ/料理家。野菜を生かしたシンプルな料理に定評がある。さまざまなメディアで活躍し、レシピ本やエッセイなど著書は100冊以上に及ぶ。主宰するSPACE A&COでは、料理教室や暮らしを楽しむためのワークショップを企画・開催。併設するショップには、日常をより豊かに、より楽しくする暮らしの道具が並ぶ。



Arimoto Yoko

「浅鍋だと
オーブンの火がよく当たって、
とっても香ばしく
焼き上がります」

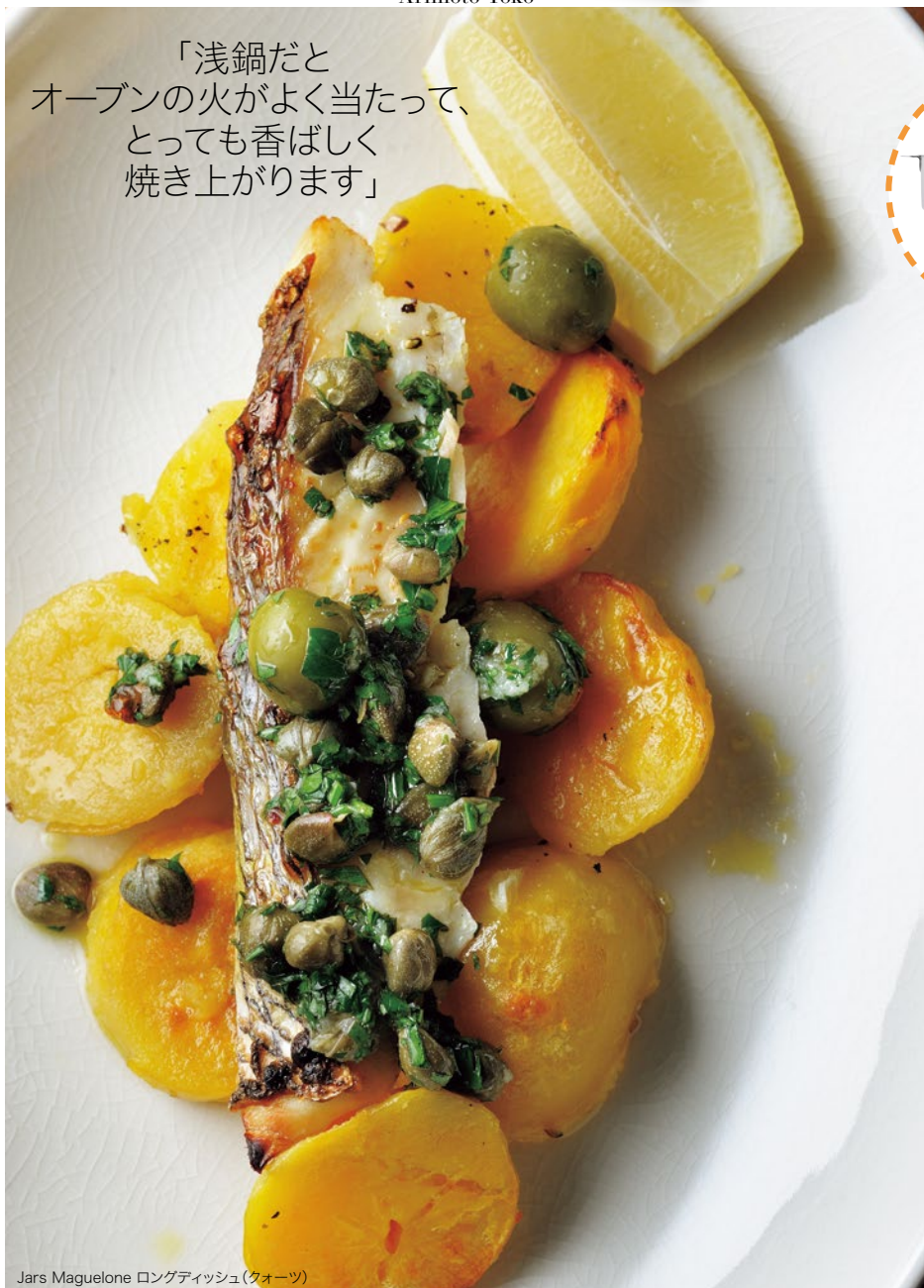
使う道具と
食材



クリステル
浅鍋24cm



ラウデミオ



Jars Maguelone ロングディッシュ(クオーツ)

じゃがいもと鯛のオーブン焼き

オリーブ、ケイパー、ニンニクのソース和え

「鍋底一面に並べたじゃがいもの上に鯛をのせて、白ワインとラウデミオをかけてオーブンで焼くだけ。クリステルなら、下ごしらえとして炒めたり、煮たりした鍋をそのままオーブンに入れられますし、浅鍋は火が当たりやすいので、ふたをしないことでより香ばしく焼き上がります。クリステルはデザインもきれいだから、そのまま食卓に出して、そこで取り分けて楽しめるのもいいですね」

詳しいレシピはこちらから →



www.cherryterrace.co.jp

https://www.cherryterrace.co.jp/kitchennews_hp/vol_14/d_r_Arimoto_CR.html